

Kartoffel-Rucola-Waffeln



Einkaufsliste:

600g gekochte und
Kartoffeln
100ml Milch
40g Rucola
1 Handvoll
Frühlingszwiebeln gehackt
100g Butter
50g Creme Fraiche
100ml Milch
4Eier
180-200g Mehl
1TL Backpulver
1/2TL Natron
1-2TL Salz
1-2 Knoblauchzehen -
gepresst
1TL Pfeffer

Außerdem: Rucola,
Tomaten, Cheddar u.a.
Zutaten für Sandwiches

So wird's gemacht:

Gekochte Kartoffeln stampfen und mit 100ml Milch vermengen. Butter in einem Topf bräunen, Frühlingszwiebeln kurz darin schwenken. Butter-Zwiebel-Masse zu den Kartoffeln geben. Eier, Creme Fraiche und 100ml Milch vermengen und zu der Kartoffel-Masse geben. Mehl, Backpulver, Natron und Gewürze vermengen und schnell unter die Kartoffel-Ei-Masse heben. Rucola hacken und zum Schluss untergeben. Waffeleisen stark erhitzen und je 1 Esslöffel in die Mitte des Eisens geben. Waffel goldbraun ca. 10-12 Minuten ausbacken. Auf Rost geben und im Ofen bei 50°C warm halten. Mit Rucola, Tomaten, Cheddar und beliebigen Zutaten belegen und warm servieren.